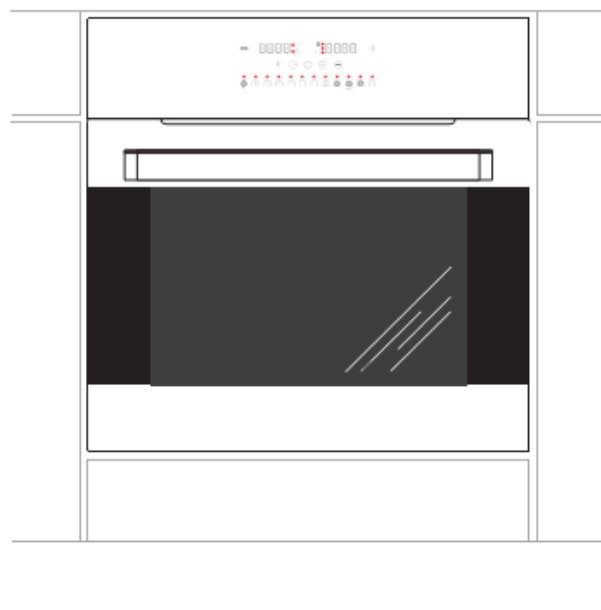


10143.4ThDpsJVQaS  
10143.4ThDpsJVQaW

---



**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**  
**LÒ NƯỚNG ĐIỆN ÂM TỬ**  
**534.05.561**

## KÍNH THƯA QUÝ KHÁCH!

---

Lò nướng này đặc biệt dễ sử dụng và hoạt động cực kỳ hiệu quả. Sau khi đọc hướng dẫn sử dụng này, việc vận hành lò nướng sẽ rất dễ dàng.

Trước khi được đóng gói và xuất xưởng, lò nướng đã được kiểm tra kỹ về độ an toàn và chức năng.

Trước khi sử dụng thiết bị, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.

Bằng việc tuân thủ những hướng dẫn này một cách cẩn thận, bạn sẽ có thể tránh được bất kỳ vấn đề trong việc sử dụng thiết bị.

Hãy cất và bảo quản hướng dẫn sử dụng này vào một nơi an toàn để có thể tham khảo tại bất kỳ thời điểm nào.

Cần tuân thủ các hướng dẫn trong hướng dẫn một cách cẩn thận để tránh bất kỳ tai nạn đáng tiếc nào có thể xảy ra.



### **Cẩn trọng!**

Không sử dụng lò nướng cho đến khi bạn đã đọc hướng dẫn sử dụng này.

Lò nướng được thiết kế cho mục đích sử dụng gia dụng.

Nhà sản xuất bảo lưu quyền được đưa ra những thay đổi không làm ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị.

## MỤC LỤC NỘI DUNG

---

Các hướng dẫn an toàn.....	4
Mô tả thiết bị .....	8
Lắp đặt.....	10
Vận hành.....	12
Nướng trong lò nướng – gợi ý thực hành.....	19
Vệ sinh và bảo trì .....	21
Thông số kỹ thuật.....	26

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN

---

**Cảnh báo:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải luôn tránh xa nếu không được giám sát liên tục.

Trẻ trên 8 tuổi và người bị khuyết tật về thể chất, giác quan và tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết có thể sử dụng thiết bị này nếu được giám sát hoặc được hướng dẫn về cách sử dụng an toàn thiết bị và hiểu được những rủi ro liên quan đến việc sử dụng không an toàn. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh và bảo trì sử dụng nếu không được giám sát.

Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ trở nên nóng. Phải cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận gia nhiệt bên trong lò nướng.

Các bộ phận có thể tiếp cận trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Trẻ nhỏ phải được tránh xa.

**Cảnh báo:** Không sử dụng các chất tẩy rửa mài mòn mạnh hoặc dụng cụ cọ bằng kim loại sắc để vệ sinh kính lò nướng vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến làm vỡ kính.

**Cảnh báo:** Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay bóng đèn để tránh nguy cơ bị điện giật.

Chỉ sử dụng đầu dò nhiệt độ chính hãng được cung cấp kèm theo thiết bị.

Bạn không được sử dụng thiết bị cọ rửa sử dụng hơi để vệ sinh thiết bị.

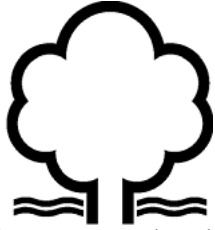
## HƯỚNG DẪN AN TOÀN

---

- Đảm bảo rằng các chi tiết nhỏ của thiết bị gia dụng bao gồm dây nối không chạm vào lò nướng nóng vì vật liệu cách điện của thiết bị này thường không chịu được nhiệt độ cao.
- Không để lò không giám sát khi đang rán. Dầu và mỡ có thể bắt cháy do quá nhiệt hoặc sôi quá mức.
- Không để chảo nặng trên 15 kg lên cửa mở của lò nướng.
- Không sử dụng các tác nhân tẩy rửa mạnh hoặc vật bằng kim loại sắc nhọn để vệ sinh cửa vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến nứt kính.
- Không sử dụng lò nướng trong trường hợp có sự cố kỹ thuật. Bất kỳ sự cố nào đều phải được sửa chữa bởi người có năng lực thích hợp và được cho phép.
- Trong trường hợp xảy ra sự cố do lỗi kỹ thuật, ngắt nguồn điện và báo cáo lỗi cho trung tâm dịch vụ để được sửa chữa.
- Phải tuân thủ nghiêm ngặt các quy tắc và điều khoản trong hướng dẫn sử dụng này. Không cho phép bất kỳ ai chưa hiểu rõ nội dung của hướng dẫn sử dụng này được sử dụng lò nướng.
- Thiết bị chỉ được thiết kế cho mục đích nấu nướng. Bất kỳ ứng dụng nào khác (chẳng hạn: sưởi) đều không phù hợp với biên dạng vận hành và có thể gây nguy hiểm.

## CÁCH TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

---



Sử dụng năng lượng này một cách có trách nhiệm không chỉ tiết kiệm được tiền bạc mà còn bảo vệ môi trường. Vì vậy chúng ta hãy tiết kiệm năng lượng! Và đây là cách mà bạn có thể làm điều đó:

- **Không mở chảo quá thường xuyên (chảo mở thường xuyên sẽ chậm sôi!).**  
Không mở cửa lò nướng một cách thường xuyên nếu không cần thiết.
- **Chỉ sử dụng lò nướng khi nướng các món có kích thước lớn.**  
Có thể nướng thịt tới 1 kg tiết kiệm hơn trong một chiếc chảo trên mặt bếp.

- **Sử dụng nhiệt dư từ lò nướng.**

Nếu thời gian nấu trên 40 phút, hãy tắt lò nướng 10 phút trước thời gian kết thúc.



**Quan trọng!** Khi sử dụng bộ định thời, cài đặt thời gian nấu ngắn hơn theo món được nấu.

- **Đảm bảo rằng cửa lò nướng được đóng đúng cách.**  
Nhiệt có thể thoát qua các phun trào ở trên đệm cửa. Vệ sinh phun trào ngay.
- **Không lắp đặt lò nướng gần với tủ lạnh/tủ đông.**  
Nếu không tiêu hao năng lượng không cần thiết sẽ gia tăng.

## MỞ BAO BÌ

---



Trong quá trình vận chuyển, bao bì bảo vệ được sử dụng để bảo vệ thiết bị khỏi hư hại. Sau khi mở bao bì, hãy vứt bỏ toàn bộ bao bì theo cách không gây tổn hại tới môi

trường.

Toàn bộ vật liệu được sử dụng để đóng gói thiết bị đều thân thiện với môi trường; chúng có thể tái chế được 100% và được ký hiệu bằng biểu tượng thích hợp.

**Cẩn trọng!** Khi mở bao bì, vật liệu bao bì (túi polythene, mẫu polystyrene,...) phải được để xa tầm với của trẻ em.

## VỨT BỎ THIẾT BỊ

---



Các thiết bị cũ không được vứt bỏ cùng với chất thải sinh hoạt thông thường mà phải được đưa tới trung tâm thu gom và tái chế thiết bị điện và điện tử. Biểu tượng được minh họa trên sản phẩm,

hướng dẫn sử dụng hoặc bao bì có nghĩa là sản phẩm này thích hợp để tái chế.

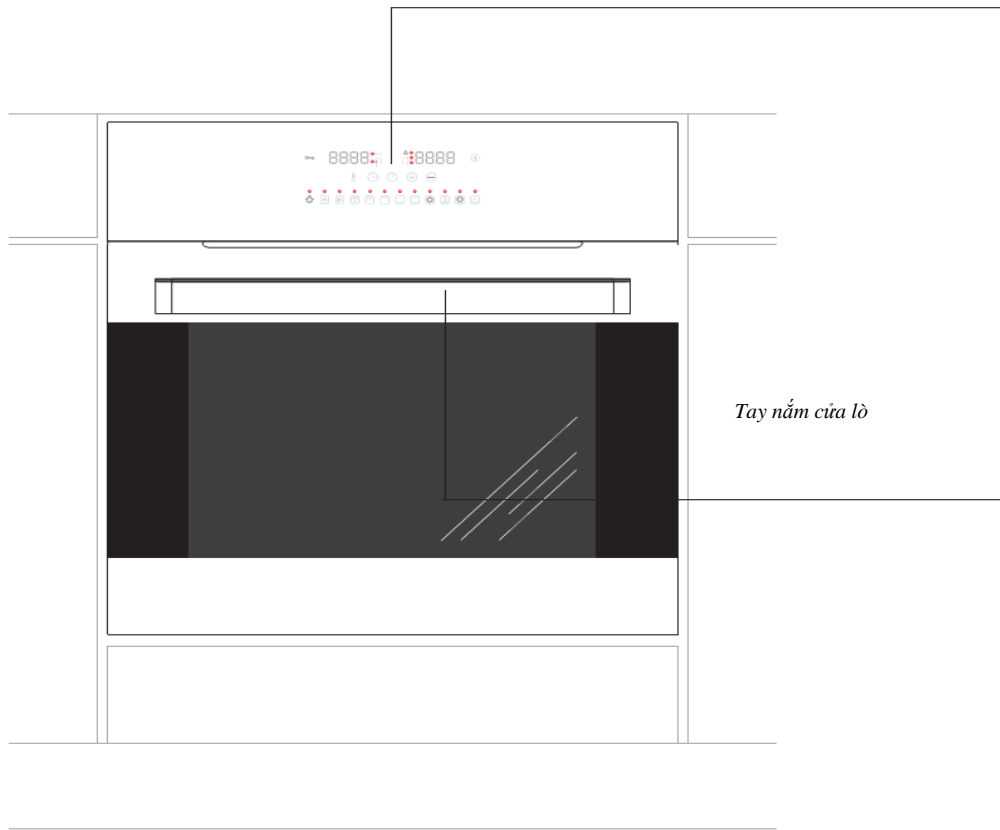
Các vật liệu được sử dụng bên trong thiết bị có thể tái chế được và được dán nhãn thông tin liên quan đến nội dung này. Bằng cách tái chế các vật liệu hoặc các bộ phận khác từ thiết bị đã qua sử dụng, bạn đã góp phần to lớn vào việc bảo vệ môi trường của chúng ta.

Thông tin thích hợp về các trung tâm xử lý thiết bị đã qua sử dụng có thể được cung cấp bởi chính quyền địa phương.



# MÔ TẢ THIẾT BỊ

Bộ lập trình điện tử



Nhiệt độ

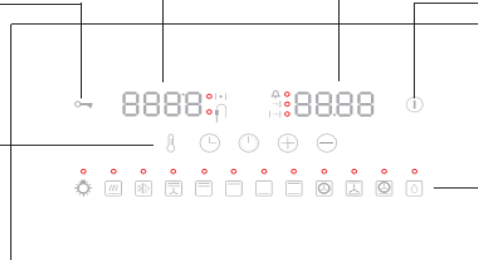
Thời gian

Khóa trẻ em

Chờ/Menu

Các điều khiển chạm

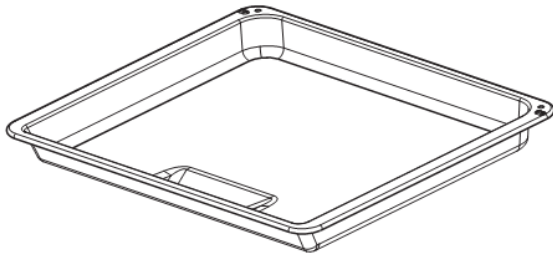
Các chức năng của lò nướng



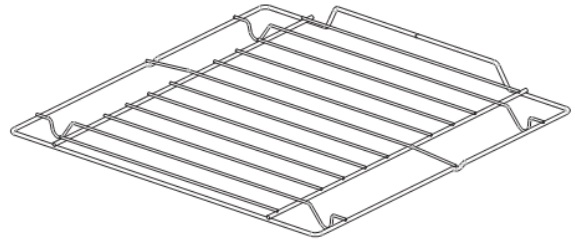
## CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA THIẾT BỊ

---

Các phụ kiện của lò nướng:



*Khay nướng*



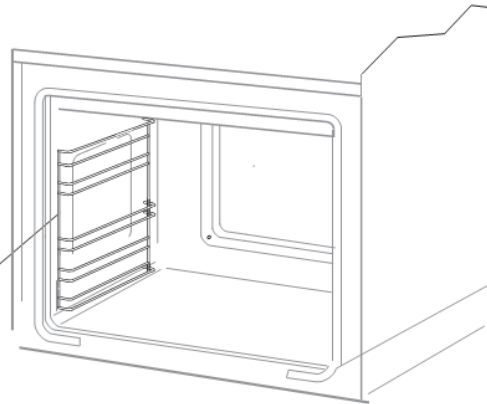
*Vỉ nướng (vỉ sấy)*



*Đầu dò nhiệt độ*

*Đầu dò nhiệt độ*

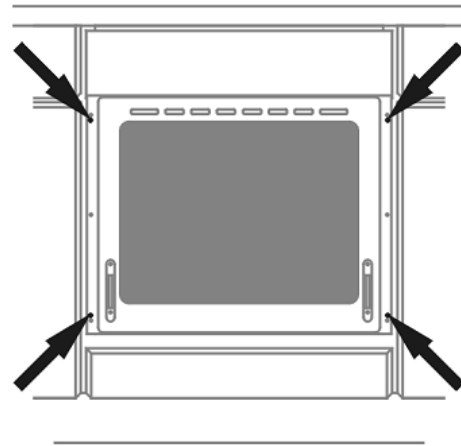
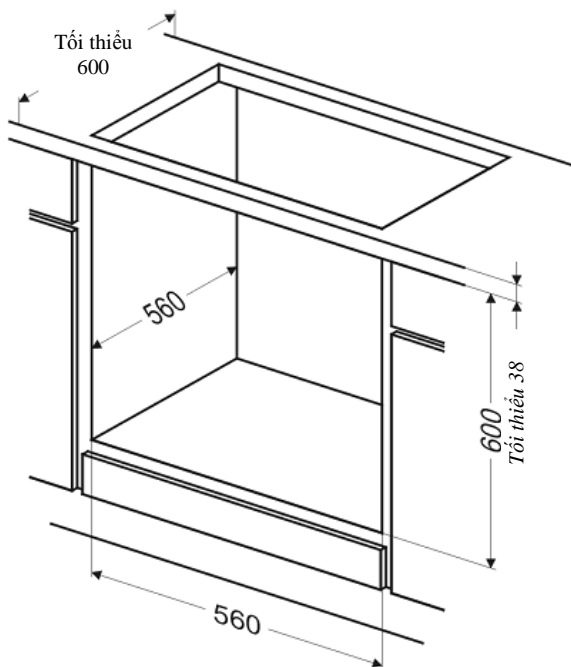
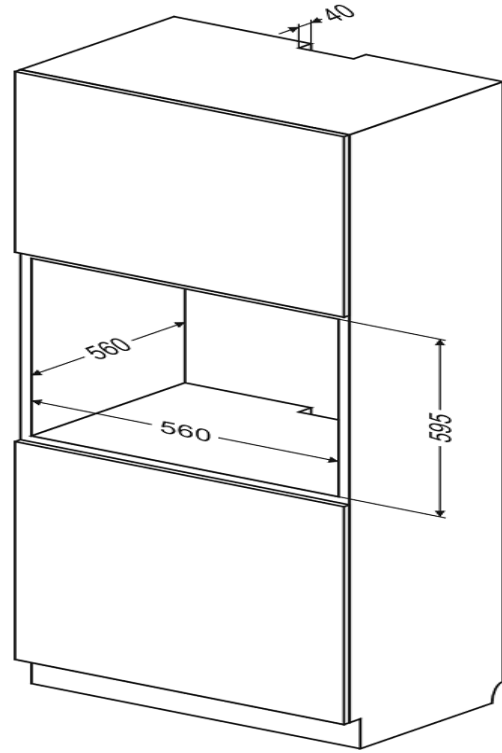
*Giá bên*



## LẮP ĐẶT

### Lắp đặt lò nướng

- Vùng lắp đặt lò nướng phải khô, thông thoáng và được trang bị hệ thống thông gió hiệu quả. Khi lắp đặt lò nướng, phải đảm bảo dễ dàng tiếp cận được với các bộ phận điều khiển.
- Đây là lò nướng âm tường thiết kế kiểu Y, nghĩa là vách sau và một vách bên của lò nướng có thể đặt gần một đồ vật cao hoặc tường. Lớp bọc hoặc lớp bảo vệ được sử dụng trên đồ đạc được lắp đặt phải được phủ chất dính bám chịu nhiệt ( $100^{\circ}\text{C}$ ). Lớp này bảo vệ bề mặt khỏi biến dạng hoặc chống bong lớp phủ.
- Các chụp hút cần được lắp đặt theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Tạo một lỗ có kích thước như được nêu trong sơ đồ để đặt lò nướng.
- Đảm bảo phích cắm điện đã rút ra và sau đó cắm lại vào nguồn điện.
- Đặt lò nướng hoàn toàn vào lỗ không để bốn vít tại các vị trí trong sơ đồ rời ra.



## LẮP ĐẶT

---

### **Đấu nối điện**

- Lò nướng được sản xuất để hoạt động với dòng điện xoay chiều một pha (230V 1N~50 Hz) và được trang bị dây nối  $3 \times 1,5\text{mm}^2$  dài 1,5m với phích cắm bao gồm một tiếp điểm bảo vệ.
- Ổ cắm điện phải được trang bị một chốt bảo vệ và không thể bố trí phía trên lò nướng. Sau khi lắp đặt lò nướng, cần đảm bảo ổ cắm có thể tiếp cận được bởi người dùng.
- Trước khi cắm điện cho lò nướng, hãy kiểm tra xem:
  - cầu chì và nguồn điện có thể chịu được tải của lò nướng,
  - nguồn điện được trang bị một hệ thống nối đất hiệu quả đáp ứng các yêu cầu của các tiêu chuẩn và quy định hiện hành,
  - phích cắm nằm trong tầm với dễ dàng.

### **Quan trọng!**

Nếu cáp nguồn cố định bị hư, cáp phải thay thế tại nhà sản xuất hoặc tại trung tâm bảo hành được ủy quyền hoặc bởi nhân viên có tay nghề để tránh nguy hiểm.

### Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu

- Gỡ bỏ bao bì, vệ sinh bên trong lò nướng.
- Lấy ra và rửa các phụ kiện của lò nướng bằng nước ấm và một ít chất lỏng tẩy rửa.
- Bật thông gió trong phòng hoặc mở một cửa sổ.
- Làm nóng lò nướng (tới nhiệt độ 250°C chừng 30 phút), tẩy bỏ các vết bẩn và rửa kỹ.

#### **Quan trọng!**

Để vệ sinh lò nướng, chỉ sử dụng một giẻ nhúng với nước nóng có pha một chút chất lỏng tẩy rửa.

#### **Quan trọng!**

Lò nướng được trang bị một bộ lập trình với màn hình điều khiển được bằng các bộ cảm biến trường. Để kích hoạt mỗi bộ cảm biến trường, chạm vào kính phía trên bộ cảm biến (được chỉ thị bằng một hình vẽ). Sẽ nghe thấy một tín hiệu âm thanh được chọn trong menu. (Xem phần: Sử dụng

bảng điều khiển).

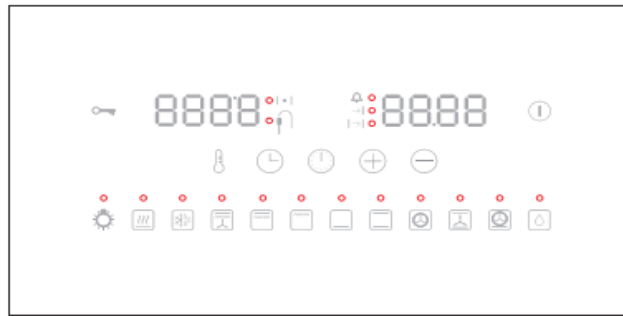
### **Các bề mặt bộ cảm biến trường phải được giữ sạch.**

Một số mô đun được trang bị tay nắm cửa lò ngược sáng. Đèn chiếu sau của tay nắm cửa lò được bật lên trong khi vận hành và có chức năng như bộ chỉ báo nhiệt dư khoang nướng, chẳng hạn: đèn tắt khi nhiệt độ bên trong khoang nướng giảm xuống dưới 50°C. Đèn chiếu sau sáng nếu nhiệt độ này ở trên 50°C và cường độ sáng phản ánh nhiệt độ, tức là: nhiệt độ bên trong khoang nướng càng cao, cường độ của đèn chiếu sáng phía sau càng cao.








# VẬN HÀNH

---













## Sử dụng bảng điều khiển



### Các điều khiển chạm

-  - Chọn nhiệt độ
-  - Cài đặt thời gian
-  - Chọn chương trình
-  - Chọn cài đặt
-  - Chọn cài đặt
-  - Khóa trẻ em
-  - Chờ/menu

### Các chức năng của lò nướng

-  - Đèn
-  - Gia nhiệt nhanh
-  - Rã đông
-  - Nướng kết hợp quạt
-  - Nướng siêu tốc
-  - Vi nướng tiệc ngoài trời
-  - Quay
-  - Thông thường
-  - Quạt
-  - Bánh ngọt
-  - Pizza
-  - Vệ sinh

### **Bật lò nướng và cài đặt thời gian.**

Khi thiết bị đã được cắm điện, cài đặt thời gian chính xác. Bạn sẽ được nhắc cài đặt thời gian. Sử dụng các bộ cảm biến ⊕ và ⊖ để cài đặt thời gian chính xác. Chạm ⊖ để xác nhận thời gian cài đặt hoặc không làm gì trong khoảng 10 giây.

Quan trọng! Trong trường hợp cắt điện, toàn bộ các chức năng cài đặt, chương trình tự động, nhiệt độ đã cài đặt và bộ định thời được cài đặt lại. Nếu bạn dùng làm sạch bằng nhiệt phân (hoặc cửa bị khóa vì một lý do khác), lò nướng sẽ bắt đầu làm mát và quy trình mở cửa trước khi bạn có thể cài đặt thời gian.

### **Thay đổi thời gian hiện tại.**

Chạm và giữ ⊖ khoảng vài giây để thay đổi thời gian hiện hành.

- Chạm vào ⊕ và ⊖ để thay đổi thời gian hiện hành;

- Chạm vào ⊖ để xác nhận thời gian đã cài đặt hoặc không làm gì trong khoảng 10 giây.

- Nếu bạn chạm vào bất kỳ bộ cảm biến khác, thiết bị sẽ trở về các cài đặt đã lưu trước đó.

Sau khi mất điện, thời gian hiện tại được cài đặt và bạn phải cài đặt lại.

Bạn chỉ có thể cài đặt thời gian khi thiết bị đang ở chế độ chờ hoặc vận hành và không thể kích hoạt chương trình tự động hoặc bộ định thời. Mặt khác, khi bạn chạm và giữ ⊖ khoảng vài giây, bạn sẽ nghe thấy một tín hiệu âm thanh và bạn sẽ không thể thay đổi thời gian hiện hành.

### **Chế độ chờ**

Ở chế độ này, tiêu thụ công suất của thiết bị bị hạn chế (ngoại trừ khi nguội dần hoặc sử dụng đèn). Chuyển thiết bị sang chế độ chờ để cài đặt tất cả các thiết lập chức năng, nhiệt độ, bộ định thời và chương trình tự động. Toàn bộ các bộ phận gia nhiệt được ngắt kết nối. Màn hình bị mờ ngoại trừ đối với đồng hồ. Bạn chỉ có thể sử dụng ⊕, ☀ và bộ cảm biến khóa trẻ em.

Nếu nhiệt độ trong khoang nướng trên 50°C, nhiệt độ khoang nướng được hiển thị (chỉ thị nhiệt dư) và quạt làm mát hoạt động. Khi nhiệt độ giảm dưới 50°C, quạt được tắt và nhiệt độ không còn được hiển thị.

Nếu khóa trẻ em hoạt động và bạn chạm vào biểu tượng ⊕ hoặc ☀, biểu tượng chìa khóa sẽ nhấp nháy ba lần trên cả hai màn hình (các bộ cảm biến chạm khác không hoạt động).


Khi bạn kích hoạt thiết bị từ chế độ chờ, bạn sẽ nghe thấy tín hiệu âm thanh [bật]. Khi bạn tắt thiết bị ở chế độ chờ, bạn sẽ nghe thấy tín hiệu âm thanh [tắt].


Nếu bạn chạm vào các bộ cảm biến không hoạt động ở chế độ chờ, sẽ không có xác nhận [lỗi].


### **Bộ ổn nhiệt**

Biểu tượng bộ ổn nhiệt |•| chỉ thị rằng các phần tử gia nhiệt hoạt động. Nếu bất kỳ bộ phận gia nhiệt hoạt động, biểu tượng này sáng. Biểu tượng tắt, nếu không bộ phận gia nhiệt nào hoạt động (chẳng hạn: khi lò nướng đạt đến nhiệt độ mong muốn và các phần tử gia nhiệt được ngắt kết nối cho đến khi nhiệt độ giảm).

### **Bộ cảm biến nhiệt độ lỗi**

Nếu bạn cắm phích cắm bộ cảm biến nhiệt độ lỗi trước khi chọn chức năng gia nhiệt, bạn có thể cài đặt bộ cảm biến nhiệt độ lỗi ngay sau khi cài đặt chức năng lò nướng. Khi bạn cắm phích cắm cho bộ cảm biến nhiệt độ lỗi, biểu tượng  sẽ sáng. Nếu nhiệt độ bên trong khoang nướng quá 50°C, bộ cảm biến nhiệt độ lỗi được hiển thị, ngược lại sẽ không có nhiệt độ được hiển thị. Đèn báo tắt khi bạn rút phích cắm bộ cảm biến nhiệt độ lỗi.

Bạn có thể kết nối bộ cảm biến nhiệt độ lỗi tại bất kỳ thời điểm nào. Đèn báo tại biểu tượng  sẽ sáng và giá trị mặc định 80°C sẽ nhấp nháy trên màn hình nhiệt độ. Chạm vào các bộ cảm biến ⊕ và ⊖ để cài đặt

nhệt độ mong muốn và chạm vào  để xác nhận hoặc không làm gì khoảng 10 giây.

Lò tiếp tục sử dụng các cài đặt trước đó cho đến khi bạn xác nhận cài đặt bộ cảm biến nhiệt độ lõi (nếu bạn rút phích cắm bộ cảm biến nhiệt độ lõi trước khi xác nhận nhiệt độ, lò nướng trở về chế độ trước đó). Kích hoạt bộ cảm biến nhiệt độ lõi không làm thay đổi các cài đặt nhiệt độ của lò nướng.

Khi bạn xác nhận cài đặt bộ cảm biến nhiệt độ lõi, lò nướng sẽ lưu nhiệt độ cài đặt cho đến khi đạt đến nhiệt độ bộ cảm biến nhiệt độ lõi mong muốn. Khi đó các phân tử gia nhiệt được ngắt kết nối và bạn sẽ nghe thấy một tín hiệu âm thanh.

Rút phích cắm bộ cảm biến nhiệt độ lõi trong khi vận hành (sau khi bạn xác nhận cài đặt bộ cảm biến nhiệt độ lõi) sẽ gây ra lỗi. Bạn sẽ nghe thấy một tín hiệu âm thanh và chương trình sẽ bị chấm dứt.

Bộ cảm biến nhiệt độ lõi và bộ định thời:

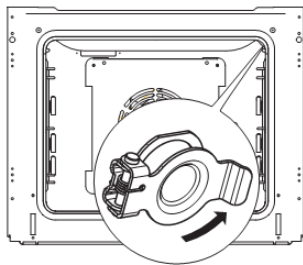
Loại thịt	Nhiệt độ [°C]
Thịt bò	80 - 85
Thịt bê	75 - 80
Thịt cừu	80 - 85
Thịt thú rừng	80 - 85

Nếu bạn sử dụng đồng thời bộ cảm biến nhiệt độ lõi và bộ định thời, lò nướng tiếp tục hoạt động cho đến khi đáp ứng điều kiện đầu tiên để kết thúc chương trình, tức là cho đến khi đạt đến nhiệt độ bộ cảm biến nhiệt độ lõi hoặc hết khoảng thời gian.

### Quan trọng!






Chỉ sử dụng đầu dò nhiệt độ chính hãng được cung cấp kèm theo thiết bị.


Khi không sử dụng, ngắt kết nối đầu dò nhiệt độ khỏi ổ cắm điện và lấy ra khỏi khoang nướng.




### Bộ định thời lò nướng

Bộ định thời lò nướng đếm ngược thời gian. Sau khi kết thúc đếm ngược, bạn sẽ nghe thấy một tín hiệu âm thanh. Bộ định thời lò nướng chạy độc lập với các chức năng khác. Sử dụng bộ định thời lò nướng trong một chương trình cài đặt sẵn không ảnh hưởng đến hoạt động của chương trình.

Ấn  một lần để cài đặt Bộ định thời lò nướng. Đèn báo  bộ định thời lò nướng sẽ bắt đầu nhấp nháy. Thay vì thời gian hiện hành, 0:00 được hiển thị (hoặc cài đặt bộ định thời trước đó). Chạm vào các bộ cảm biến  và  để thay đổi cài đặt này. Ấn  hoặc không làm gì cả trong 10 giây để xác nhận cài đặt thời gian hiện hành.

Khi bạn xác nhận cài đặt, đèn báo bộ định thời lò nướng  sáng nhưng màn hình lại hiện thời gian hiện tại.





Bạn có thể thay đổi các cài đặt bộ định thời theo cách tương tự (màn hình hiển thị thời gian còn lại để báo động kích hoạt). Để vô hiệu hóa bộ định thời, cài đặt “0:00” và xác nhận. Các đèn báo bộ định thời tắt và bộ định thời tắt.

Ấn  một lần để xem thời gian còn lại để báo động kích hoạt.

Chạm vào bất kỳ bộ cảm biến để cài đặt lại báo động bộ định thời. Bạn có thể cài đặt bộ định thời tối đa 2 giờ.

### Vận hành định thời →|:

Vận hành định thời liên quan đến cài đặt khoảng thời gian mà sau khi hết khoảng thời gian đó, thiết bị tự động tắt. Bạn có thể cài đặt khoảng thời gian này từ 1 phút đến 10 giờ.

Ấn  hai lần để cài đặt khoảng thời gian. Đèn báo biểu tượng →| nhấp nháy và “0:00” được hiển thị (hoặc nếu chức năng này đã được kích hoạt trước đó, khoảng thời gian còn lại cho đến khi lò tắt). Ấn  hoặc  để thay đổi cài đặt. Ấn  hoặc không làm gì khoảng 5 giây để xác nhận khoảng thời gian đã cài đặt và bắt đầu đếm ngược. Đèn báo →| sáng ổn định. Đèn báo kết thúc và thời gian




kết thúc nhấp nháy khoảng 5 giây, sau đó đèn báo tắt và màn hình hiển thị thời gian hiện tại.

Bạn có thể cài đặt bộ định thời và các chức năng gia nhiệt. Bạn cũng có thể thay đổi các chức năng gia nhiệt trong khi bộ định thời đang đếm ngược. Bộ định thời tiếp tục đếm ngược bất kể chức năng gia nhiệt nào được kích hoạt. Chức năng gia nhiệt nhanh không ảnh hưởng đến bộ định thời.









Bạn có thể ngừng kích hoạt bộ định thời bằng cách cài đặt khoảng thời gian về 0:00.



Khi khoảng thời gian đã hết, bạn sẽ nghe thấy một tín hiệu âm thanh. Toàn bộ các phần tử gia nhiệt đều được ngắt kết nối. Bạn có thể tắt báo động như sau:

- chạm vào bất kỳ bộ cảm biến một lần để cài đặt lại toàn bộ các cài đặt chức năng, nhiệt độ và để bật đèn khoảng 30 giây;
- chạm vào  hai lần để cài đặt khoảng thời gian mới và tiếp tục nấu với nhiệt độ và các cài đặt hiện hành.

### **Vận hành định thời trễ**

Bạn có thể cài đặt thiết bị để vận hành định thời của thiết bị bị trễ và hoạt động nấu kết thúc tại một thời gian cụ thể.


Bạn trước hết phải cài đặt Khoảng thời gian (tương tự như trong vận hành định thời). Ấn vào  để xác nhận Khoảng thời gian đã cài đặt. Biểu tượng  sáng và biểu tượng  bắt đầu nhấp nháy. Màn hình sẽ hiển thị Thời gian kết thúc (tính được là Thời gian hiện tại + Khoảng thời gian). Ấn  trong 5 giây để tăng Thời gian kết thúc (và làm trễ Thời gian bắt đầu). Ấn  hoặc  để thực hiện thêm bất kỳ điều chỉnh đối với Thời gian kết thúc hoặc không làm gì khoảng 5 giây để xác nhận Thời gian kết thúc. Khi Thời gian kết thúc được xác nhận, các biểu tượng  và  sáng ổn định và Thời gian hiện hành được hiển thị trở lại.



Cả hai đèn báo đều sáng trong khi đếm ngược đến Thời gian bắt đầu. Khi đếm ngược hoàn tất, biểu tượng  tắt và thiết bị kích hoạt gia nhiệt trong Khoảng thời gian được cài đặt. Chạm vào  để xem và sửa đổi


khoảng thời gian đã cài đặt. Chạm vào bộ cảm biến một lần để cài đặt Bộ định thời lò nướng, chạm lại để cài đặt Thời gian và chạm lần thứ ba để cài đặt Thời gian kết thúc, Cài đặt khoảng thời gian về 0:00 để xóa cả Khoảng thời gian và Thời gian kết thúc.

Bạn có thể điều chỉnh Thời gian kết thúc từ (Thời gian hiện tại + Khoảng thời gian + 1 phút) đến (Thời gian hiện tại + Thời gian + 10 giờ). Bạn có thể điều chỉnh Khoảng thời gian (khi Thời gian kết thúc được cài đặt) từ 0:00 đến (Khoảng thời gian – Thời gian hiện tại – 1 phút).

### **Khóa trẻ em**

Bạn có thể kích hoạt Khóa trẻ em (khóa các bộ cảm biến chạm) tại bất kỳ thời điểm nào. Chạm và giữ  khoảng 3 giây để kích hoạt hoặc ngừng kích hoạt Khóa trẻ em. Khóa trẻ em hoạt động không được chỉ thị trên màn hình. Tuy nhiên, nếu bạn chạm vào bất kỳ bộ cảm biến khi Khóa trẻ em được kích hoạt, cả hai màn hình sẽ hiển thị một biểu tượng chìa khóa khoảng vài giây.

Tất cả các bộ cảm biến (ngoại trừ ) đều bị khóa khi Khóa trẻ em hoạt động. Ấn  tắt ứng dụng về chế độ chờ nhưng Khóa trẻ em sẽ tiếp tục hoạt động.

Khi lò nướng ở chế độ chờ và khóa trẻ em được kích hoạt, bộ cảm biến  không hoạt động – ngừng kích hoạt khóa trẻ em để bật thiết bị.

Khóa trẻ em được ngừng kích hoạt khi mất điện.

### **Cảnh báo cửa mở**

Cửa lò nướng phải được đóng trong khi vận hành. Nếu cửa mở trong khi vận hành thiết bị, các phần tử gia nhiệt bị ngắt kết nối và đèn sáng. Nếu cửa mở lâu hơn 30 giây, bạn sẽ nghe thấy một cảnh báo bằng tín hiệu âm thanh nhắc cho bạn biết cửa mở. Chạm vào bất kỳ bộ cảm biến hoặc đóng cửa để tắt báo động. Mở cửa không ảnh hưởng đến bất kỳ cài đặt nhiệt độ hoặc thời gian, tuy nhiên

nếu cửa vẫn mở quá 10 phút, thiết bị hủy bỏ toàn bộ chương trình.

### **Đèn** ☀

Bộ cảm biến ☀ hoạt động độc lập và việc sử dụng bộ cảm biến này không ảnh hưởng đến các chức năng và cài đặt khác. Bạn có thể chạm vào nó tại bất kỳ thời điểm nào. Trạng thái bật/tắt đèn được chỉ thị bằng một đèn báo được bố trí ở phía trên bộ cảm biến ☀.

Đèn trong lò nướng bật:

- khi bạn chạm vào ☀ - khoảng 30 giây,
- khi bạn chạm và giữ ☀ khoảng 4 giây – cho đến khi thiết bị vào chế độ chờ hoặc – khoảng 10 phút, nếu thiết bị đã ở chế độ chờ;
- khi bạn sử dụng bất kỳ chức năng gia nhiệt hoặc một chương trình cài đặt sẵn – khoảng 30 giây;
- khi “gia nhiệt nhanh” hoàn tất – khoảng 30 giây;
- khi bạn mở cửa – cho đến khi cửa được đóng nhưng không lâu hơn 10 phút.

Chạm vào ☀ để tắt đèn tại bất kỳ thời điểm nào.

Quan trọng! Bạn không thể bật đèn trong quá trình nhiệt phân. Khi bạn chạm ☀, đèn báo sẽ nhấp nháy ba lần. Tuy nhiên, đèn và đèn báo vẫn tắt.

Quan trọng! Bộ cảm biến cửa mở là bộ cảm biến chuẩn trên các thiết bị có chức năng gia nhiệt phân và là thiết bị tùy chọn trên các thiết bị khác.

### **Vận hành quạt làm mát**

Quạt làm mát hoạt động độc lập với các chức năng đã cài đặt và trạng thái của thiết bị. Quạt làm mát bật lên khi nhiệt độ khoang nướng trên 50°C và tắt khi nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ này.

### **Các chức năng gia nhiệt:**

Có một dãy 12 bộ cảm biến chạm với các đèn báo bên dưới các màn hình và bộ cảm biến chạm điều khiển. Các bộ cảm biến cực

trị điều khiển vệ sinh và độ sáng. Các chức năng gia nhiệt nhanh và rã đông đặc biệt quan trọng. 8 bộ cảm biến còn lại điều khiển các chức năng gia nhiệt khác nhau.

Khi bạn chạm vào một trong 8 bộ cảm biến chức năng gia nhiệt, đèn báo tương ứng sáng trên bộ cảm biến đó và một nhiệt độ mặc định đối với một chức năng cụ thể nhấp nháy trên màn hình nhiệt độ (nếu bộ cảm biến nhiệt độ lỗi được cắm điện, biểu tượng bộ cảm biến nhiệt độ lỗi tắt). Chạm vào ⊕ hoặc ⊖ để cài đặt nhiệt độ lò nướng. Chạm vào ⊞ hoặc ⊚ hoặc không làm gì khoảng 10 giây để xác nhận nhiệt độ cài đặt.

Nếu bộ cảm biến nhiệt độ lỗi được cắm điện, đèn báo ⊞ và cài đặt nhiệt độ mặc định 80°C sẽ nhấp nháy. Chạm vào ⊕ hoặc ⊖ để điều chỉnh nhiệt độ và chạm vào ⊞ hoặc ⊚ hoặc không làm gì khoảng 10 giây để xác nhận cài đặt. Khi bạn chọn nhiệt độ, các phần tử gia nhiệt được nối theo chức năng đã chọn.

Nếu bất kỳ chức năng gia nhiệt nào đã hoạt động, việc chạm vào bất kỳ bộ cảm biến chức năng nào khác trong một thời gian ngắn (0,5 giây) sẽ không có hiệu lực. Chạm và giữ bộ cảm biến chức năng gia nhiệt đang hoạt động khoảng 3 giây để tắt và cài đặt lại các cài đặt nhiệt độ. Chạm và giữ bất kỳ bộ cảm biến chức năng gia nhiệt nào khác khoảng 3 giây để chọn một chức năng gia nhiệt mới đồng thời vẫn duy trì cài đặt nhiệt độ đối với khoang nướng và bộ cảm biến nhiệt độ lỗi.

Khi nhiệt độ được xác nhận nhưng chưa đạt đến khi bạn chạm vào ⊞ khoảng 0,5 giây, đèn báo ⊞ sáng (đèn báo chức năng đang hoạt động cũng sáng) và thiết bị bắt đầu gia nhiệt nhanh. Khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, đèn báo ⊞ tắt và chức năng cài đặt trước đó được khôi phục. Chạm và giữ ⊞ khoảng 3 giây để tắt các chức năng gia nhiệt.



## Đèn

Bộ cảm biến hoạt động độc lập và việc sử dụng nó không ảnh hưởng đến các chức năng và cài đặt khác.



## Gia nhiệt lò nướng nhanh

Bộ gia nhiệt trên, bộ nướng và quạt hoạt động. Sử dụng để làm nóng trước lò nướng.



## Rã đông

Chỉ quạt hoạt động và tắt cả các bộ gia nhiệt tắt.



## Nướng kết hợp quạt

Sử dụng chức năng này để tăng tốc quá trình nướng và cải thiện hương vị của món ăn.



## Nướng siêu tốc

Trong cài đặt này cả bộ nướng và bộ gia nhiệt trên đều hoạt động. Điều này làm tăng nhiệt độ ở phần trên của bên trong lò nướng, thích hợp để nướng chín vàng và nướng các miếng thức ăn lớn.



## Nướng

Nướng được sử dụng để nướng các miếng thịt nhỏ: bít tết, thịt chiên tâm vụn bánh mì, cá, bánh mì nướng, xúc xích mỏng của Đức, (độ dày của món nướng không được quá 2-3cm và phải xoay trở trong khi nướng)



## Quay

Với chức năng này, lò nướng được làm nóng bằng bộ gia nhiệt phía dưới. Nướng bánh từ đáy cho đến khi hoàn tất (bánh ngọt ướt có nhân trái cây).



## Nướng thông thường

Sử dụng chức năng này đối với nướng thông thường. Cài đặt này rất phù hợp để nướng bánh, thịt, cá, bánh mì và pizza (cần làm nóng trước lò nướng và sử dụng khay nướng) trên một mức của lò.



## Làm nóng có sự hỗ trợ của quạt

Sử dụng chức năng này để làm nóng lò nướng bằng một phần tử gia nhiệt có lưu thông khí cưỡng bức bằng một quạt quay được lắp ở phần chính giữa của vách sau của khoang nướng. Có thể sử dụng các nhiệt độ nướng thấp hơn trong lò nướng thông thường.

Làm nóng lò nướng theo cách này đảm bảo tuần hoàn nhiệt đồng nhất xung quanh món được nướng trong lò.



## Bánh ngọt

Chức năng này thích hợp nhất để nướng bánh. Nướng đối lưu (khuyến cáo đối với nướng).




## Pizza

Với cài đặt này, quạt và bộ gia nhiệt dưới hoạt động, làm tăng nhiệt độ tại đáy của món được nướng. Nhiệt mạnh từ đáy, bánh ướt, pizza.



## Vệ sinh

Đổ 250ml nước (1 cốc) vào khay được đặt trong lò nướng ở mức thứ nhất từ đáy và đóng cửa lò. Chạm vào bộ cảm biến  khoảng 0,5 giây, đèn báo chức năng hoạt động sáng và lò nướng bắt đầu vệ sinh. Khoảng thời gian chức năng vệ sinh – 30 phút.

## **NƯỚNG TRONG LÒ NƯỚNG – GỢI Ý THỰC HÀNH**

---

### **Nướng**







































- Chúng tôi khuyến cáo sử dụng các khay nướng được cung cấp kèm theo lò nướng của bạn;
- Cũng có thể nước trong các khay nướng bánh và các khay được mua khác đặt lên vỉ sấy; để nướng, tốt nhất là sử dụng khay màu đen dẫn nhiệt tốt hơn và rút ngắn được thời gian nướng;
- Không khuyến cáo sử dụng các hình dạng và khay có bề mặt sáng hoặc bóng khi sử dụng phương pháp làm nóng truyền thống (bộ gia nhiệt trên và dưới), việc sử dụng những khay như vậy có thể dẫn đến nướng không chín để bánh;
- Khi sử dụng chức năng siêu quạt, ban đầu không cần làm nóng khoang nướng, đối với các kiểu làm nóng khác, bạn nên làm nóng khoang nướng trước khi đưa bánh vào;
- Trước khi lấy bánh ra, kiểm tra xem bánh đã chín hay chưa bằng cách sử dụng một đũa gỗ (nếu bánh đã chín, đũa rút ra khô và sạch sau khi cắm vào bánh);
- Sau khi tắt lò nướng, để bánh bên trong lò nướng khoảng 5 phút;
- Các nhiệt độ nướng với chức năng siêu quạt thường thấp hơn nướng thông thường khoảng 20-30 độ (sử dụng bộ gia nhiệt trên và dưới);
- Các tham số nướng cho trong Bảng chỉ là các tham số gần đúng và có thể điều chỉnh được dựa trên kinh nghiệm của chính bạn và ưu tiên nướng của bạn;
- Nếu thông tin cho trong sách công thức chế biến khác nhiều với các giá trị được trình bày trong hướng dẫn sử dụng này, vui lòng áp dụng các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này.

### **Quay thịt**

- Quay thịt có trọng lượng trên 1kg trong lò nướng nhưng các miếng nhỏ hơn cần được quay trên các đầu đốt khí.
- Sử dụng đĩa chịu nhiệt có các tay cầm cũng chịu được nhiệt độ cao để quay;
- Khi quay trên vỉ sấy hoặc trên vỉ, chúng tôi khuyến cáo bạn đặt một khay nướng có lượng nhỏ nước ở mức thấp nhất của lò nướng;
- Cần xoay trở thịt ít nhất một lần trong thời gian quay và trong khi quay bạn cũng cần phết vào thịt nước sốt hoặc nước muối nóng – không đổ nước lạnh lên thịt.

## NƯỚNG TRONG LÒ NƯỚNG – GỢI Ý THỰC HÀNH

Lò nướng có chức năng tuần hoàn khí tự động (bao gồm quạt và bộ gia nhiệt siêu quạt)

Loại món ăn	Các chức năng của lò nướng 	Nhiệt độ °C	Mức (   )	Thời gian phút 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		180 - 210	2 - 3	75 - 160
		180 - 230	2 - 3	75 - 160
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\* Nướng các món có kích thước nhỏ hơn

### Cần trọng!

Các giá trị cho trong Bảng chỉ là các giá trị gần đúng và có thể điều chỉnh được theo kinh nghiệm và ưu tiên nấu của bạn.

## VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Việc vệ sinh và bảo trì lò nướng đúng cách là góp phần quan trọng vào việc duy trì vận hành hiệu quả của thiết bị.

**Trước khi bạn bắt đầu vệ sinh, phải tắt lò nướng và bạn phải chắc chắn rằng toàn bộ các nút được thiết lập về vị trí “●”/“0”. Không được vệ sinh cho đến khi lò nướng đã nguội hẳn.**

- Lò nướng phải được vệ sinh sau mỗi lần sử dụng. Khi vệ sinh lò nướng, phải bật đèn để giúp bạn quan sát các bề mặt rõ hơn.
- Khoang nướng chỉ được rửa bằng nước ấm pha một lượng nhỏ dung dịch tẩy rửa.
- **Vệ sinh bằng hơi nước**  
Tiến hành như mô tả trong phần *Sử dụng bảng điều khiển*.  
Khi hoàn tất quá trình vệ sinh bằng hơi nước, lau khoang nướng bằng giẻ ướt hoặc bột xốp tẩm dung dịch chất lỏng tẩy rửa nhẹ.
- Sau khi vệ sinh khoang nướng, hãy lau khô.

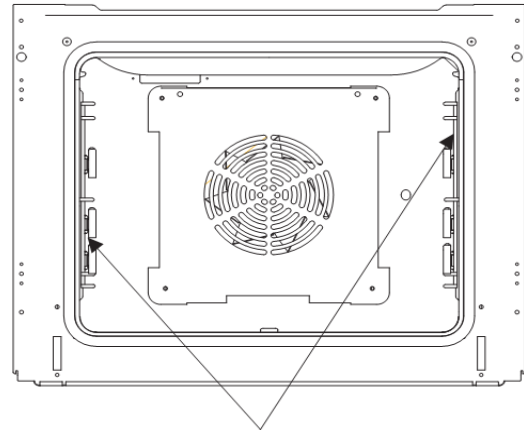
### **Quan trọng!**

**Không sử dụng bất kỳ tác nhân gây ăn mòn, chất tẩy rửa mạnh hoặc các vật gây mài mòn để vệ sinh.**

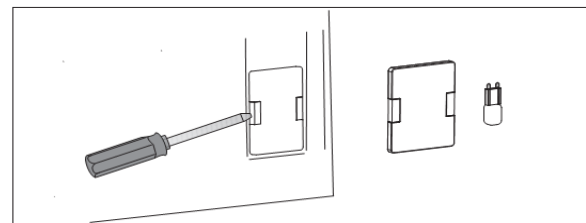
**Chỉ sử dụng nước ấm với một lượng nhỏ nước rửa chén để làm sạch mặt trước của lò nướng. Không sử dụng bột giặt hoặc kem giặt.**

**Thay thế bóng đèn halogen trong lò nướng.**

**Trước khi thay thế bóng đèn halogen, đảm bảo rằng thiết bị ngắt khỏi nguồn điện để tránh nguy cơ bị điện giật.**



Đèn lò nướng

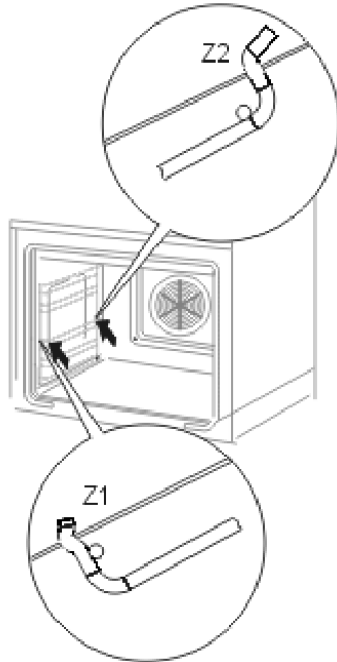


1. Rút phích cắm thiết bị
2. Tháo các giá và khay khỏi lò nướng.
3. Nếu lò nướng có các giá rút, hãy tháo bỏ chúng.
4. Sử dụng chìa vặn đầu dẹt để bẫy nắp bóng đèn, tháo bỏ nắp, rửa và lau khô kỹ càng.
5. Tháo bóng đèn halogen ra bằng cách dùng giẻ hoặc giấy trượt xuống. Nếu cần thiết, thay thế bóng đèn halogen bằng bóng đèn mới.
  - điện áp 230V
  - công suất 25W
6. Thay thế bóng đèn halogen vào đui của nó.
7. Thay thế nắp bóng đèn

## VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

### Tháo các giá bên

Lò nướng được trang bị các giá đỡ vì nướng dễ dàng tháo lắp. Để tháo chúng đem rửa, kéo chốt ở phía trước (Z1), sau đó lắc giá đỡ và tháo khỏi chốt sau (Z2). Sau khi vệ sinh các giá đỡ, đặt chúng vào các lỗ đỡ trong lò nướng và ấn vào các chốt (Z1 và Z2).



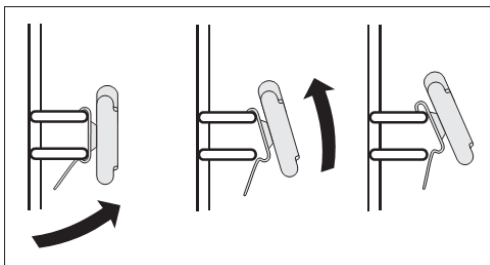
### Tháo các giá đỡ

- Lò nướng có các giá rút trượt bằng thép không gỉ gắn với các giá đỡ vì nướng. Các giá rút cần được tháo và vệ sinh cùng với các giá đỡ vì nướng. Trước khi bạn đặt khay nướng lên chúng, phải rút các giá đỡ ra (nếu lò nướng nóng, tháo các giá rút bằng cách móc mép sau của khay nướng tại phía trước giá rút) và sau đó trượt dọc khay.

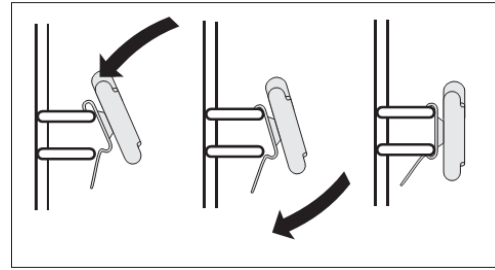
### Quan trọng!

Không rửa các giá rút trong máy rửa chén.

### Tháo các giá rút



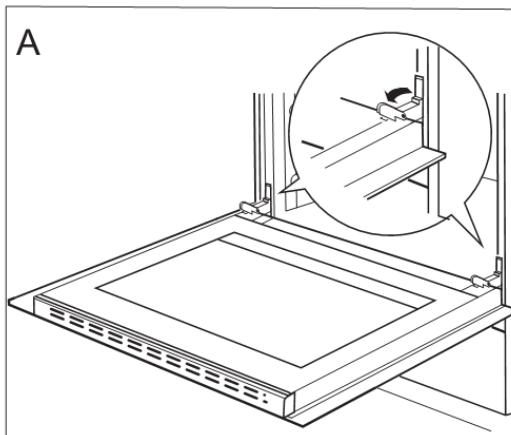
### Lắp các giá rút





### Tháo cửa

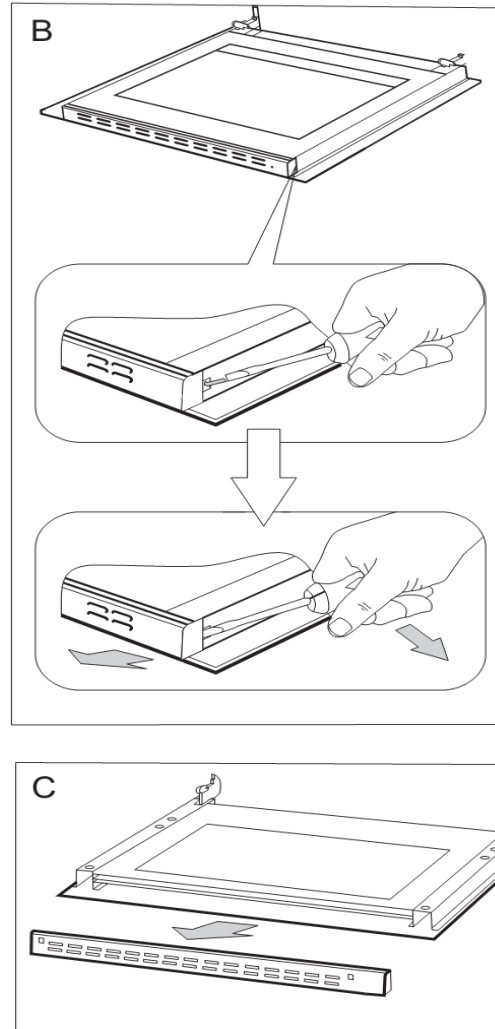
Để dễ dàng tiếp cận khoang nướng vệ sinh, có thể tháo cửa lò. Để làm được điều này, nghiêng phần chốt an toàn của bản lề về phía trên (hình A). Đóng cửa nhẹ nhàng, nâng và kéo cửa về phía bạn. Để lắp lại cửa lên lò nướng, hãy làm theo quy trình ngược lại. Khi lắp đặt, đảm bảo rằng nắp của bản lề được đặt đúng vào phần nhô của giá đỡ bản lề. Sau khi cửa được lắp vào lò nướng, chốt an toàn phải được hạ xuống từ từ. Nếu chốt an toàn không được hạ xuống, điều này có thể gây hư cho bản lề khi đóng cửa.



*Nghiêng các chốt an toàn bản lề*

### Tháo tấm bên trong

1. Sử dụng chìa vặn vít đầu dẹt mở tấm cửa trên bằng cách bẩy nhẹ nhàng ở các bên (hình B).
2. Kéo tấm cửa trên rời ra. (hình B, C)

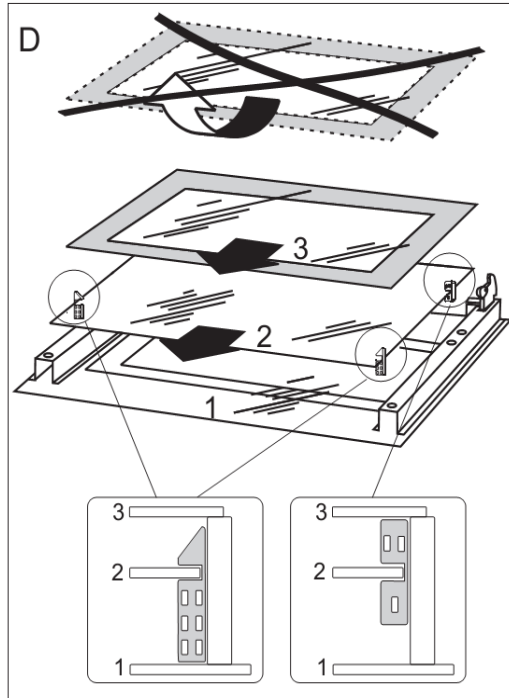


3. Kéo tấm kính trong từ để của nó (ở phần dưới của cửa). Tháo tấm trong (hình D).
4. Vệ sinh tấm bằng nước ấm pha dung dịch tẩy rửa.

Tiến hành tương tự theo trình tự ngược lại để lắp lại tấm kính trong. Bề mặt nhẵn của tấm kính phải hướng lên trên.

**Quan trọng! Không được ấn mạnh trên ở hai bên cửa đồng thời.** Để lắp mảnh cửa trên đúng cách, trước hết đặt đầu bên trái của mảnh lên cửa và sau đó ấn đầu bên phải vào cho đến khi bạn nghe thấy một tiếng “tách”. Sau đó ấn đầu bên trái vào cho đến khi bạn nghe thấy một tiếng “tách”.





*Tháo tấm kính trong*

### **Kiểm tra định kỳ**

Bên cạnh việc giữ gìn lò sạch sẽ, bạn cần:

- Tiến hành kiểm tra định kỳ các bộ phận điều khiển và bộ phận nấu của lò nướng. Sau khi bảo hành hết hạn, bạn phải cho kiểm tra kỹ thuật lò nướng tại trung tâm bảo hành ít nhất hai năm một lần,
- Sửa chữa bất kỳ lỗi hoạt động,
- Tiến hành bảo trì định kỳ các bộ phận nấu của lò nướng.

### **Cảnh trọng!**

Toàn bộ các hoạt động sửa chữa và điều chỉnh phải được thực hiện bởi trung tâm bảo hành thích hợp hoặc thợ lắp đặt được cấp phép.

## VẬN HÀNH TRONG TRƯỜNG HỢP KHẨN CẤP

---

Trong trường hợp xảy ra sự cố:

- Tắt thiết bị
- Ngắt kết nối nguồn điện
- Cho sửa chữa thiết bị
- Căn cứ vào các hướng dẫn được cho trong bảng dưới đây, người dùng có thể khắc phục được một số vấn đề nhỏ. Vui lòng kiểm tra các mục liên tiếp trong bảng trước khi bạn mang thiết bị tới trung tâm chăm sóc khách hàng.

<b>Vấn đề</b>	<b>Nguyên nhân</b>	<b>Biện pháp khắc phục</b>
1. Thiết bị không hoạt động	Không có điện	Kiểm tra cầu chì, thay thế nếu cầu chì bị nổ
2. Đèn lò nướng không sáng.	Bóng đèn bị lỏng hoặc bị hư	Thay thế bóng đèn hỏng (xem <i>Vệ sinh và Bảo trì</i> )
3. Màn hình bộ lập trình hiển thị “0.00”	Thiết bị đã được ngắt kết nối với nguồn điện hoặc bị mất điện tạm thời	Cài đặt thời gian hiện tại (xem <i>Bật lò nướng</i> )

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

---

Kích thước lò nướng (H/W/D)	595 x 595 x 575 mm
Điện áp định mức	230V ~50 Hz

### *Chứng nhận tuân thủ CE*

Nhà sản xuất sau đây tuyên bố rằng sản phẩm đáp ứng các yêu cầu chung theo các Chỉ thị Châu Âu:

- *Chỉ thị điện áp thấp 2006/95/EC,*
- *Chỉ thị tương thích điện từ 2004/108/EC,*
- *Chỉ thị ErP 2009/125/EC,*

*Và do đó sản phẩm đã được dán nhãn ký hiệu **CE** và **Tuyên bố tuân thủ** đã được cấp cho nhà sản xuất và có hiệu lực đối với các cơ quan quản lý thị trường có thẩm quyền.*